

<<酒趣>>

图书基本信息

书名：<<酒趣>>

13位ISBN编号：9787806684887

10位ISBN编号：7806684883

出版时间：2003-07

出版时间：学林出版社

作者：朱希祥，王从仁

页数：265

字数：140000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<酒趣>>

内容概要

本书适合与那些喜爱喝酒的读者们，也许你们并不知道酒也有很多趣事。包括酒的历史与传说、名酒与酒名、名人饮酒逸事、喝酒习俗与礼仪、酒与从政社交、酒与文学艺术、醉酒与酒祸这七个方面的许多趣事。

因此，本书是喜爱酒类朋友的绝妙之选。

<<酒趣>>

书籍目录

一、酒的历史与传说 1 酒意味着什么？

2 从“猿猴造酒”的传说谈起 3 中国造酒始祖是杜康吗？

4 仪狄被贬的冤案 5 “酒池肉林”成语的由来 6 话说“五齐三酒” 7 从烧酒到“火酒” 8 五花八门的酒器 9 爵是斟酒器还是饮酒器？

10 古人“海量”之谜二、名酒与酒名 1 酒的别称集趣 2 神奇的国酒——茅台 3 大俗大雅的五粮液 4 将军、神泉和汾酒 5 “吹箫引凤”和西凤酒 6 泉神娘娘与古井佳泉 7 “剑南春”酒名的来历 8 “味占江淮第一家”的洋河大曲 9 三花酒的传说 10 “女儿酒”和“男儿酒” 11 绍兴加饭酒 12 丹阳封缸酒 13 吴刚捧出桂花酒 14 鱼头酒、鸡爪酒和屠苏酒 15 藏族和土族的青稞酒 16 牛福酒、肝阳酒、转转酒 17 圣洁之物——马奶酒 18 水酒与苦酒三、名人饮酒逸事 1 悲壮的易水饯别 2 劝君饮酒听虞歌 3 “高阳酒徒”成大事 4 美人当垆沽酒 5 “对酒当歌，人生几何”——魏晋风度中的酒趣 6 刘伶病酒 7 使我有身后名，不如即时一杯酒 8 马周与酒三结奇缘 9 杜甫《饮中八仙歌》指的是哪八个人？

10 贺知章金龟换酒 11 贵妃醉酒 12 “四醉”雅号和“醉吟先生” 13 苏舜钦《汉书》下酒 14 醉翁之意不在酒四、喝酒习俗与礼仪 1 古人的怪异饮酒法 2 “曲水流觞”与“月字流觞” 3 投壶与饮酒 4 酒令与酒筹 5 “豁拳”和击鼓传花 6 “酒肉穿肠过”和“般若汤”……五、酒与从政、社交六、酒与文学艺术七、醉酒与酒祸

<<酒趣>>

章节摘录

书摘 那么, 当时造的是什么酒呢?《周礼·天官》是这样说的: “辨五齐之名, 一曰泛齐, 二曰醴齐, 三曰盎齐, 四曰缇齐, 五曰沈齐。

辨三酒之物, 一曰事酒, 二曰昔酒, 三曰清酒”。

所谓“五齐”“三酒”, 就是当时制作的各类米酒, 总体上分为两类: “五齐”是一类, 齐和斋, 在古代是同一个字, 齐就是斋祭的意思, “五齐”就是用以祭祀的五种不同规格的酒, 它们共同的特点是, 酒味薄而未经过滤, 仅供祭祀所用, 摆摆样子的。

“三酒”, 则是经过过滤, 供人饮用的酒。

具体地说, 泛齐, 就是糟滓上浮的薄酒, 如同现在不去酒渣的老白酒。

醴齐, 是汁滓相和的薄酒, 麴多米少, 一宿而熟, 味道有点甜, 就像现在的甜酒酿。

盎齐, 是酒液呈白色的浊酒。

缇齐, 为酒液红色的浊酒。

沈齐, 则是糟滓下沉, 酒汁成清水状的稍清之酒。

“三酒”, 是供人饮用之酒。

事酒, 即临事而酿之酒, 也就是供节令、典礼、祭祀所需、随时可酿可饮的新酒, 储藏时间不宜过长, 容易发酸变质。

昔酒, 是酿制时间较久的酒, 冬酿春熟, 其味比事酒醇厚, 酒色也比较清, 可以储藏。

清酒, 大概是最高档的酒, 酿造时间较长, 冬酿夏熟, 比昔酒更醇厚、更清冽。

这说明, 西周时期的酿酒技术已经比较完善, 因为在远古很长一段时期, 酒和酒糟是不经过分离就直接食用的。

如今, 这类浑浊的薄酒“五齐”仅仅作作为祭祀的摆设, 人们饮用的, 是较为精制的“三酒”。

20世纪80年代, 河北平山县出土了两瓶古酒, 距今已有2200年左右, 分别贮藏在一圆‘扁的青铜瓶里, 共约10多斤, 一种为黛绿色, 一种为翠绿透明色, 酒香犹存, 是世界上最古老的陈酿美酒, 如果不是高超的工艺酿造出高度精纯优异的曲酒, 怎么能存放2200多年而不变质呢。

可是, 在我国古籍中根本找不出类似记载, 说明在酒的问题上, 还有不少有趣的、难解的谜。

“三酒”之类的制作过程, 可以参看山东诸城凉台出土的汉代画像石的一幅庖厨图。

图中部分画面形象地描绘了当时的酿酒情况: 一人跪着捣碎曲块, 旁有一口陶缸用以浸泡曲末, 一人在加柴烧饭, 一人劈柴, 一人在甑旁拨弄米饭, 一人负责将曲汁过滤到米饭中去, 并把发酵醪拌匀。

有两人负责酒的过滤, 还有一人拿着勺子, 大概是要把酒液装入酒瓶。

下面是发酵用的大酒缸, 都安放在酒垆之中。

大概有一人偷喝了酒, 被人发现后, 正在挨揍。

滤酒的材料可能用绢袋, 用手挤干。

过滤后的酒放入小口瓶, 进一步陈酿。

8. 五花八门的酒器 谈论饮酒, 必定要说说酒器。

这是因为美酒是和酒器不可分割, 相辅相成, 真所谓“好马需要好鞍配”。

在中国古代, 酒器更是一种地位、权势、官衔、阶层等的象征。

此外, 酒器的发展还与工艺技术密切相关。

因此, 从古至今, 五花八门、多姿多彩的酒器层出不穷。

商周时代, 我国的酿酒业和青铜器制作业同样发达, 当时的酒器制造业达到了空前的繁荣。

在商代, 甚至还出现了“长勺氏”和“尾勺氏”这种专门以制作酒具为生的氏族。

周代也有专门制作酒具的“梓人”。

据《殷周青铜器通论》研究记载, 商周的青铜器分为食器、酒器、水器和乐器四大部, 共五十类, 其中酒器占二十四类。

按用途分为煮酒器、盛酒器、饮酒器、贮酒器。

盛酒器类型很多, 主要有尊、壶、区、卣、皿、鉴、斛、觥、瓮、甗、彝等, 每一种酒器又有许多式样。

<<酒趣>>

其中以动物型的尊最为生动形象，如象尊、犀尊、牛尊、羊尊、虎尊等。

饮酒器则有觚、觶、角、爵、杯、舟等不同种类。

当时规定，不同身份的人必须使用不同的饮酒器，如《礼记·礼器》篇所说：“宗庙之祭，尊者举觶，卑者举角。”

商周以后，青铜酒器虽逐渐衰落，但青铜制作的温酒器仍很盛行。

温酒器有的称为樽，饮酒前用于将酒加热，配以杓，便于取酒。

湖北随州曾侯乙墓中的铜鉴，还可置冰贮酒，故又称为冰鉴。

秦汉时代，中国的南方开始流行漆制酒具。

漆制酒具，基本上继承了青铜酒器的形制。

有盛酒器具和饮酒器具两大类。

饮酒器具中，漆制耳杯是常见的。

在汉代，人们饮酒一般是席地而坐，酒樽放在中间，里面放着挹酒的勺，饮酒器具也置于地上，故形体较矮胖。

魏晋时期开始流行坐床，酒具变得较为瘦长。

瓷制酒器大致出现于东汉前后。

无论是作为酿造酒具还是用作盛酒或饮酒，瓷器的性能都超越陶器，花色品种也比陶器丰富得多。

唐代出现了桌子，因此有了一些适于在桌上使用的酒具，如注子，唐人称为“偏提”，形状像今日之酒壶，有喙，有柄，既能盛酒，又可注酒于酒杯中。

因而取代了以前的樽勺。

陶瓷生产在宋代达到鼎盛，精美的酒器不断涌现。

宋代人也像现在的许多人一样，喜欢将黄酒温热后饮用，由此，发明了注子和注碗的配套组合。

使用时，将盛有酒的注子置于注碗中，往注碗中注水，即可温酒。

明清时代的酒器色彩与形状更为多样与丰富。

明代的瓷制品酒器以青花、斗彩、祭红酒器最有特色，清代瓷制酒器则有珐琅彩、素三彩、青花玲珑瓷及各种仿古瓷等多种形态。

除了以上一些著名的酒器外，我国历史上还有一些用特殊材料制作的或造型独特的酒器，虽不常见，却具有很高的审美价值和经济价值，如用金、银、象牙、玉石、景泰蓝等材料制成的酒器。

例如，唐代诗人王翰那句名诗所提及的“葡萄美酒夜光杯”。

据说，夜光杯是玉石所制的酒杯，黑暗中会隐隐闪光。

北宋还有一种叫倒流瓷壶的酒器。

它的壶盖是虚设的，不能打开。

在壶底中央有一小孔，壶底向上，酒从小孔注入。

小孔与中心隔水管相通，而中心隔水管上孔高于最高酒面，当正置酒壶时，下孔不漏酒。

壶嘴下也是隔水管，人酒时酒可不溢出。

设计颇为巧妙。

此外，宋朝皇宫中还有一种叫鸳鸯转香壶的酒器，也极为希罕，因为它能在一壶中倒出两种酒。

10. “女儿酒”和“男儿酒” 就性情而言，酒像男人，因此，男儿酒应该多于女儿酒。

但在我国的酒类中，“女儿酒”却多于“男儿酒”，“女儿酒”的名声也远超过“男儿酒”。

其原因恐怕还在于“女儿酒”的历史比“男儿酒”更为悠久。

“女儿酒”是旧时绍兴姑娘出嫁时的嫁妆之一，见之于文字记载的是晋人稽含所著的《南方草木状》一书：“南人有女数岁，即大酿酒……女将嫁，乃发陂取酒以供宾客，谓之女酒。”

此外，梁绍壬在《两般秋雨庵随笔》中写道：浙江绍兴习俗，生女后即酿酒埋藏起来，女儿出嫁时取出请客，“名为女儿酒”。

可见，“女儿酒”历史悠久，是绍兴独特的旧俗，“女儿酒”后又叫“女儿红”，并正式注册为酒名。

“女儿红”在女儿{ 世后就着手酿制，有家酿，也有委托酒作坊定制的。

原料选用精白糯米、优良酒曲和绍兴得天独厚的鉴湖水，这三者被称之为“酒之肉”、“酒之骨”，

<<酒趣>>

“酒之血”。

酿成后，灌在定制的酒坛中，坛口先用荷叶包扎，随后用黄泥头封口。

“女儿红”的酒坛是非常讲究的。

酒坛在土坯时就塑出各种花卉、人物图案。

在画面的上方有烧制题词的装饰图案，写上花好月圆、五世其昌、白首偕老等吉祥彩头字样。

“女儿红”的花雕坛分100斤、80斤、50斤装等数种。

一般为四坛，故俗称添女为“四坛头”。

但有多至数十坛的，只不过数量必须成双。

酒坛封口后，贮藏在干燥的地窖里，也有打入夹墙内，等到女儿出嫁时，取出请画匠彩绘上色，作为女儿的嫁妆或请客饮用。

另有一种传说，“女儿红”一般不作喜从时饮用，而是作为新娘不饮夫家酒的象征被贮藏起来。随着岁月消逝，夫妻和睦恩爱，才启封饮用。

因此，“女儿红”储藏可达数十年之久，甚至有隔代的储藏。

“女儿红”经过几十年的储藏，启封时自然香气扑鼻而来，满室芬芳。

由于年久蒸发浓缩，酒往往只剩下半坛或小半坛了。

酒的色泽浑厚，味淡，饮用时再掺一点新酒，顿觉芬芳异常、味美醇厚。

但“女儿红”是陈年老酒，酒精经蒸发后度数减低，因此即使饮醉了，也不像新酒容易醉伤人。

所以随园老人袁枚称其文雅耐味，“犹如名士耆英，长留人间”。

当代作家金庸、古龙先生的《碧血剑》、《陆小凤》等小说中也多处提到“女儿红陈绍”、“绍兴女儿红”，可见其名声之远扬与显赫。

无独有偶，在我国的湖南，也生产“女儿酒”。

湖南宁远地区，因有著名的九嶷山和有关的舜帝斩除恶龙及他的两个妃子泪成“湘妃竹”的传说，因而，当地以九嶷泉水为酒液，采用清酒工艺酿造的“女儿酒”也闻名中外，在国内外获得过不少奖项。

当然，酒毕竟与男人关系更密切，有“女儿酒”就必定也有“男儿酒”，只不过“男儿酒”没有“女儿酒”那么多优美的传说。

绍兴的“男儿酒”实际就是“状元红”，那是生了男孩后酿造存放的一种酒。

湖南宁远地区的“男儿酒”更为名正言顺。

它以小麦、高粱为料，品味纯正，当地男士认为喝了此酒，会增添阳刚之气，因此他们喜欢四季饮用。

该酒在第五届亚太国际博览会上获得金奖。

.....

<<酒趣>>

编辑推荐

《酒趣》由学林出版社出版。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介, 请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>